

## 据置型で世界初！ 温かい食材&複数パック

特許  
出願中

熱々のまま真空パックすることで安心・安全。

### 特徴1 温かい食材の複数パックが可能

ロアチャンバーの掘り込み、膨張検知機構、温度測定機構を追加することにより、複数同時のホットパックが可能となりました。

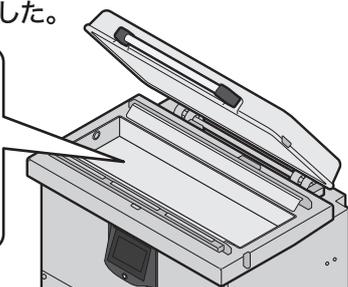


据置型真空包装機  
HVP-930DW

### 特徴2 掘り込み仕様で実用性が向上

90mmの掘り込みと傾斜トレーにより、「通常」モードでパック出来る液体の容量が増えました。

袋サイズ	目安量
150×250mm	最大約 0.6kg
200×300mm	最大約 1.5kg
300×400mm	最大約 4.5kg
400×600mm	最大約 8.5kg



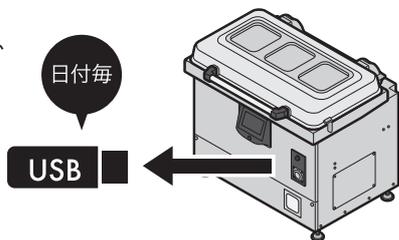
### 特徴3 使いやすい操作性

スムーズに操作が出来るコース設定画面。真空時間や真空度も大きく表示し、視認性を向上しました。上部バーの色により、ひと目で「通常」「ホット」「脱気」モードの確認が可能です。



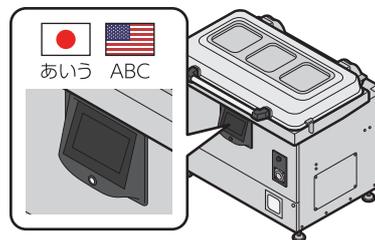
### 特徴4 HACCP対応ログ容量アップ

USBメモリにより簡単にログ情報の抜き出しが可能。容量アップだけでなく、ログ情報が日付でフォルダ分けされるため、見やすさも向上します。



### 特徴5 言語切替

作業者の言語に合わせた表示が可能。今後も増加が予想される外国人従業員への対応としても役立つ機能です。



### 特徴6 便利な特殊設定プログラム

#### 吹き出し防止機能

吹き出しそうなタイミングでタッチすると、その時間・真空度を機械が記憶し、次回作業時にも同じ設定を再現できる機能です。

#### 減圧含浸機能 (オート含浸モード)

真空保持機能で、調味液の浸み込み等の含浸調理(味の浸透)に対応する機能です。  
(1~999秒で設定可能です。)

#### ソフト開放機能

柔らかい物など速度を落として袋を開放し、シワを防ぎきれいな仕上がりにする機能です。

### 特徴7 ナノイーX搭載

#### 運転終了後、チャンバー内にナノイーを放出

作業終了後、電源スイッチを押しフタを閉じるとポンプクリーニングが開始し、終了するとナノイーXの運転が始まります。



